

Aceites

1801
D

C-35

VI. Memoria Von ego ventose plevis

n. 4.3

Suffragia venor. Horat

Los Aceites finos sacados por expresion, no son otra cosa que jugos propios, untuosos y crasos, cuya afinidad con el agua es muy avil, causa verdadera de no ser disolubles en ella, inflamables, y dificiles de volatilizar sino adquieren cierto grado de calor. Estan contenidos en celosillas particulares de las Semillas emulsivas, y formados en ellas en estado de seccion (1)

(1) Las experiencias modernas inclinam a creer q la accion del lumínico en la vida de los vegetales tiene su origen y lo de puen en ayre vital por la superficie superior de las mismas, y por la inferior, se absorbe y fija el hidrogeno por el carbon, q. de componen el agua, y el auto de este, quisiere unido, por ser Repetir a finidad con dho oxigeno en tanta cantidad, son causa de producirse o formarse

1801.
D

No es de mi asunto hacer volumi-
nosa esta Memoria refiriendo y
refutando antiguas opiniones acerca
del principio Oleoso universal,
y otras semejantes sostenidas hasta
en el día por la turba caprichosa
que se compone de alumnos de la
ignorancia, si solo con estilo claro
y conciso, quanto desea este sabio
Cuerpo, segun lo ha anunciado al pu-
blico, fundado en experiencias conti-
nuadas que han confirmado quanto
la teoria sospecho sobre el mismo as-
dumto.

Lo acyero. Quisiera fuese una memoria
lugar apropiado para exponer quanto
alcama en el particular.

Analizado el Aceite de Olivas por los pro-
cedimientos Quimicos, produce una cantidad
notable de Gases acido Carbonico e hidrogeno.
(2) en estado de mezcla; poco carbon y muy vi-
-trescible, con agua acida y corrosiva.

El Carbon y algunas otras particulas
extrañas, forman el parenchymio fino, con
teniendo ademas una substancia mucosa
que lo dispone a mezclarse con el agua; o
ablando con más propiedad sirve de afinidad
de intermedio, y se la da el n.º de mucilago (3)

(2) don descubrim^{to} y observaciones echas por el S.º
Quimico Español el Sr. Gutierrez Bueno, persuaden a que
no existe mas Gas que el oxigeno, y que los demás son mo-
dificaciones de este, bien sea por la privación de luz y calori-
co, o del estado de aquella combinada con el carbono ó otra
cosa. Enojanuncio tan util lo confirman los echos in-
contestables que tengo recogidos e ilustrados.

(3) el mucilago es de la misma naturaleza que la
gomar, y evaporandolo hasta sequedad lar dan ver de

El metodo de obtener el de m^ustro
es muy notorio, y todo su arte se reduce
a cojer la aceituna en el tiempo que
les parece mas conveniente y sp^{re}~
quando por madura u otro motivo ha
caido del arbol en los meses de Noviem.
bre y Diciembre: la conducen alor por
tij descubiertos de los Molinos en donde
la dejan amontonada por toa aquel
que necesitan para trabajar las par.
tidas pequenas de los. Concurrerem
lar quales tienen acubiertos en dep^o~
to o divisiones.

Principian la operacion aplastan
-ola en un obalo bajo de una rueda cilin
drica movida oxizontalmente: un Peon
lar ba depositando debajo de ella corr
-rar: parece son humores excrementicio
de ciertos Vegetales

una espuesta, y luego que la contemplar
bien molida la sacan y colocan en una es
pecie de cestos de esparto, poniendolos ala puen
-sa encima de una piedra con hoyo en su
medio y declive para q^{ue} caiga el aceite
vixen. Echam agua caliente al Borufo y me
diante ella se acaba de separar el residuo q^{ue}
queda en el, en estado verdaderamente mucoso.
Seguidamente depositan dicha pasta en cu
lar, o tinajas, para q^{ue} duela, si aun le renova
guna cosa, que recojen con grandes cucharas
de oja de lata; las Borrax caen en ciento de
lugan y de este se buelbe a extraer otro aceite
muy inferior.

Si se reflexiona con la avida aten
-cion semexame modo de cojer y guardar la
aceituna, y el de extraerle su parte oleosa,
parentizara las causas de que se derivan
las malas qualidades q^{ue} por lo general

adquieren y tienen en ^{la} Península
principal^{te} en la Andalucía donde su
cosecha es tan pingue.

La bondad de aquellos pende solo de
las cosas quales son: buen gusto y tran-
parencia (4) la primera es efecto de con-

(4) Admirados las buenas qualidades del adi-
te al R.^{no} de Valencia superior al General
y C.^{ia} en las Andalucías y otras Provin-
cias de la Península, me dedique a investigar
las causas analizando unos y otros, y al cabo
de reiterada experiencia hallé q^{ue} cada Pul-
gada cubica daba 72 de las ácido carvónico quan-
do el Andaluz llega a 93: q^{ue} el mucilago hera
escaso y lo mismo del carvon, exeso de agua,
muy poco hidrogeno, y abundancia de sílice
dividida en un grado mas eminente q^{ue} en los
otros, pero sus principios tocan tan bien
ligados y equiponderados, q^{ue} se pueda sospechar
muy fundamentalmente el q^{ue} la menor
crasitud, inflamabilidad y pesadez del aceite

tenen muy poca resina y perfectamente com-
vinada, y la segunda de una corta porcion de
tierra sílicea en estado de una atenuacion asom-
brosa que sobrenada equiponderada en el
liquido.

La verdadera causa de enranciarse los
aceites no es otra que la disipacion del gas
ácido carvónico parte constituyente de ellos
y la absorvencia del oxigeno de la atmosfera

El mejorarlo es bien facil guardando
los preceptos sig.^{tes}

1.^o Coger las aceitunas amano del olivo
y quando no pueda ser esto de la tierra
o duelo cada dia, o de an en an o a tres, o lo mas
la razon es, por q^{ue} la humedad les perjudi-

valenciano q^{ue} el de Andalucía, y su gusto excelente comi-
te en q^{ue} hemos visto quando se traslucen recién m^{olidos}
la remanencia agradable de la perfecta saturación. al sus auto
carvónico y q^{ue} influyen mucho para q^{ue} se mueren en su dife-
rencia, las clases de torrefacion en q^{ue} estan los olivos, la accion
mas o menos vehem^{ente} del sulfúrico y calorico, y el no ser tan
grande la cosecha, q^{ue} perfecciona en algun modo la elabora-
cion y evita otros daños

ca sumamente, respecto á que los gases hidrogeno y oxigeno, que contienen, descomponen el agua y en virtud de una doble afinidad forman compuestos diferentes siendo el mas principal el amoníaco (s) que dispone á la fermentación putrida del cuerpo, y la sequedad que adquiere el aceite del exceso del mismo oxigeno q^e disminuye el agua; á lo qual tambien se agrega la formación de un mucilago. todo lo que conviene el riesgo, estando las semillas del modo dicho acinadas en la pación

(s) el Amoníaco se forma en el acto de la fermentación putrida combinándose el gas de azoe con una de hidrogeno desprendido de las materias q^e fermentan con el gas prim^o q^e contiene el ayre; el oxigeno privado de todo el luminico ó luz, es probable forme dicho azoe.

2^a Separar toda la Aceituna picada por los insectos, la alterada por la humedad, u otro motivo y la q^e no tenga devida sazón.

Este segundo precepto se funda en la misma razón que el anterior por lo q^e hace alar en partes primicias, y la tercera en una demostración no menor sólida q^e la de antes qual es, el que las aceitunas q^e no están enteramente maduras abundan de mucho mucilago en estado de disolución mezclada con el agua, q^e se opone á la separación del aceite, y quando lo suelta es escaso y con qualidades bien nocivas.

3^a Limpiar la aceituna á las horas y todo el cuerpo extraño; la prudencia dicta esta operación para evitar daños notorios qualquiera entre otros son, el que yendo á la Muela y Prensa disminuyen ácido Pírico lenoso y algunos sales contrarios.

4^a Poner en Almacenes cubiertos poco húmedos y ventilados las semillas, lo mas superficial

que se puea ya modo alguno amano
nadas, volbiendolas con una pala a efecto
de que les penetre el ayre, y madure de
haver queda alguna sin este requisito.

Poco es necesario meditar para convenir
que de otro modo, fuera del perjuicio q
dusie, segun anteriormente se ha insinua
do, el aceite salaria rancio y muy disoluble
en el Alcohol, pero si enan enfutar y ex-
tendidas adormar de la ventaja de aumen-
tar la cantidad, lo produciria de exteorne-
gundo.

3.^a Quando se saque la Aceituna del de-
posito para molerla se procurara que
el cilindro y lo mismo el plano sobre que
queda, sea de piedra fuerte y bien pu-
limada. Esto produciria la ventaja
de hacer igual el rozamiento, y friccion
minoriando la resistencia, de corrigir de

necesaria menor impulso para vencerla,
y se evitara duelte molecular texreas.

6.^a Los Espontines deberan ser de Tineo, Palma
y otra materia analogo, evitando en lo posible
los de espanta, que enan enoj curadon por me-
dio de una legia fuerte. Es experiencia suicia
la q se ha echo sobre semejante punto, y spae
la repeticion confirma de un modo nada equi-
voco, q los espontines dueltan por medio del
comedio con el Agua y aceite una materia
extractiva acce, y muy dispuesta al ultimo gra-
do de fermentacion; muchas veces las hi obren-
das mezcladas con la emulsion del aceite q
como estubiera cargado de ella se unia con
dificultad a los alkalis para formar laumen,
por lo que insisto, con sobrado fundamento,
la substitucion de los de otra clase, no preparan-
do de apre-mano segun queda manifestado.

7.^a Separar el Aceyte primero que se deni-

la naturalmente, como mar puro, y el
sacado por expresion del propio modo,
poniendo cada clase en una tinaja
bien limpia en donde se le debe tener lo
menor tiempo para que por la quietud
pierdan la equisponderancia, los cuerpos
extranos que nadan en el liquido
y caigan por su gravedad al lugar que
deven ocupar; al cabo de este tiempo se
ben mudarse a otro vaso; de esta forma
se evita el contacto de la materia
oleosa con quanto pueda tener accion
sobre ella y alterarla o descomponerla,
el que quedan como deben en perfec-
to equilibrio de sus principios consti-
tuyentes, y sus afinidades enmenda en
el estado de libertad mas posible.
Pero como quier, q^{ue} la regla,

acabado de decir, pueden no observarse con
aquel cuidado devido, o que auer no basten a
conregir el defecto de los Aceytes, pues no escan
mando la aceytura para separar el huero,
siempre sean defectuosos, es preciso dar o
añadir de descubrimientos, fundados en la
ga serie de experiencias para q^{ue} se completen
y perfeccionen dhoj liquido, el uno en grande,
y el otro para el regalo de los q^{ue} gustan, y
uno de la Medicina, q^{ue} aora nos interesa.

Dise y repito de nuevo, sea la causa de en-
rancianse los aceytes, la separacion de ellos
del Jar acido carbonico, luego evitandolos se
tendra quanto se desea. Bien conocida es
la creta o tierra absorbente, y lo mismo
el sulfato de alumine, alumbre de roca, puz
con ellas, en dosis iguales, se formara una
barra no muy consistente, ni dura y en
ella se empapara una esponja de 20 libras

para cada tinaja regular y se deposi-
tara en un fondo, precediendo la ope-
racion preliminar de echar una libra
del citado sulfato en ella, agitando fuer-
temente el aceite por medio de un
meedor largo compuesto de un palo
arido, en su parte inferior aun cin-
culo de madera semejante alon de la
Fabrica de Jabon Duro, de lo qual resul-
tara, que teniendo el acido sulfurico
de la Axilla mas afinidad con los
caliza, habra descomposicion del
sulfato aluminoso, y composicion
de consiguiendo de una nueva sal; en
cuyo acto se desprendera un fluido
elastico q^e es el Gas acido carbonico,
miscible con el aceite a quien le im-

- pide adquirir la propiedad de enman-
-ciarse.

Tan cierto es esto, q^e la imitacion de los
Savios Quimicos q^e lo anuncian, he conue-
-gido enteramente los aceites cuyas resinas
hexan^{tan} abundantes como mal combinadas,
solo con administrarles la parte base-
-sa q^e havian perdido, mediante la fermen-
-tacion acetosa de la pulpa de ciertas frutas;

Pero no puedo menos de advertir haver
observado repetidas veces q^e remediarse en
perimento no salen bien, ni se logra lo q^e
se desea, sup^{re} que la causa de enman-
-se los aceites proceda de haver aborrido
el oxigeno, q^e es la otra q^e manifestè, y asi
se deba evitar quanto se pueda el contac-
-to con la luz, basta primitiva del Ayre vital

Como se principia arospechar, cubrien-
do los vasos con cueros bien afusados y
de la tapa de madera.

Fundados animados en la afini-
dad respectiva de pequeñas atraccio-
nes de los cuerpos, es el restante metodo
para emulsionar y clarificar los acey-
tes. Se ponen estos en frascos de me-
dia p. sean de cristal o vidrio echando
les una cantidad del ya repetido
sulfate de alumine, se agita ento-
dando direccion un buen rato, y des-
pues se le deja reposar por una
hora; parada se vierte en el 4^o
bombar de alcohol den de 80 a 90
dieme de la mas fuerte y de fle-
mada, proporcionando la cantidad

Repetiendo la agitacion bastante tiempo, y ul-
timamente se pone adonde el sol le de de lleno
por quatro o seis dias, al cabo de los quales
se decanta para depurarle del precipitado;
buelbese al frasco bien limpio, q^l tapado exacta-
mente se pone de nuevo por un par de dias
al sol, o de tapado en un baño de arena, y luego
suavísimo por medio quanto a hora, con lo q^l
se obtiene el aceite quando se puede delear, de
color transparente, sabor engrasado, sin que los
vapores q^l se piden tengan nada de acido y de
nóson y superior on todo al de Thameis (6).

Me parece no me resta otra cosa q^e
exponer en orden a lo q^e se previene por esta
Ilustre Sociedad, si no he acertado alleanar el

Es el Alcohol. O Aguardiente se puede separar
del aceyte, despues de haver servido, pero semejan-
te trabajo no es tan sencillo q^l pueda practi-
carse por el q^e no sea Profesor o imple^{te} en la Quimica.

todo o parte de sus justos deseos, culpas
a mi ignorancia, y de modo alguno al
mismo. ³³ ³⁴ ³⁵ ³⁶ ³⁷ ³⁸ ³⁹ ⁴⁰ ⁴¹ ⁴² ⁴³ ⁴⁴ ⁴⁵ ⁴⁶ ⁴⁷ ⁴⁸ ⁴⁹ ⁵⁰ ⁵¹ ⁵² ⁵³ ⁵⁴ ⁵⁵ ⁵⁶ ⁵⁷ ⁵⁸ ⁵⁹ ⁶⁰ ⁶¹ ⁶² ⁶³ ⁶⁴ ⁶⁵ ⁶⁶ ⁶⁷ ⁶⁸ ⁶⁹ ⁷⁰ ⁷¹ ⁷² ⁷³ ⁷⁴ ⁷⁵ ⁷⁶ ⁷⁷ ⁷⁸ ⁷⁹ ⁸⁰ ⁸¹ ⁸² ⁸³ ⁸⁴ ⁸⁵ ⁸⁶ ⁸⁷ ⁸⁸ ⁸⁹ ⁹⁰ ⁹¹ ⁹² ⁹³ ⁹⁴ ⁹⁵ ⁹⁶ ⁹⁷ ⁹⁸ ⁹⁹ ¹⁰⁰ ¹⁰¹ ¹⁰² ¹⁰³ ¹⁰⁴ ¹⁰⁵ ¹⁰⁶ ¹⁰⁷ ¹⁰⁸ ¹⁰⁹ ¹¹⁰ ¹¹¹ ¹¹² ¹¹³ ¹¹⁴ ¹¹⁵ ¹¹⁶ ¹¹⁷ ¹¹⁸ ¹¹⁹ ¹²⁰ ¹²¹ ¹²² ¹²³ ¹²⁴ ¹²⁵ ¹²⁶ ¹²⁷ ¹²⁸ ¹²⁹ ¹³⁰ ¹³¹ ¹³² ¹³³ ¹³⁴ ¹³⁵ ¹³⁶ ¹³⁷ ¹³⁸ ¹³⁹ ¹⁴⁰ ¹⁴¹ ¹⁴² ¹⁴³ ¹⁴⁴ ¹⁴⁵ ¹⁴⁶ ¹⁴⁷ ¹⁴⁸ ¹⁴⁹ ¹⁵⁰ ¹⁵¹ ¹⁵² ¹⁵³ ¹⁵⁴ ¹⁵⁵ ¹⁵⁶ ¹⁵⁷ ¹⁵⁸ ¹⁵⁹ ¹⁶⁰ ¹⁶¹ ¹⁶² ¹⁶³ ¹⁶⁴ ¹⁶⁵ ¹⁶⁶ ¹⁶⁷ ¹⁶⁸ ¹⁶⁹ ¹⁷⁰ ¹⁷¹ ¹⁷² ¹⁷³ ¹⁷⁴ ¹⁷⁵ ¹⁷⁶ ¹⁷⁷ ¹⁷⁸ ¹⁷⁹ ¹⁸⁰ ¹⁸¹ ¹⁸² ¹⁸³ ¹⁸⁴ ¹⁸⁵ ¹⁸⁶ ¹⁸⁷ ¹⁸⁸ ¹⁸⁹ ¹⁹⁰ ¹⁹¹ ¹⁹² ¹⁹³ ¹⁹⁴ ¹⁹⁵ ¹⁹⁶ ¹⁹⁷ ¹⁹⁸ ¹⁹⁹ ²⁰⁰ ²⁰¹ ²⁰² ²⁰³ ²⁰⁴ ²⁰⁵ ²⁰⁶ ²⁰⁷ ²⁰⁸ ²⁰⁹ ²¹⁰ ²¹¹ ²¹² ²¹³ ²¹⁴ ²¹⁵ ²¹⁶ ²¹⁷ ²¹⁸ ²¹⁹ ²²⁰ ²²¹ ²²² ²²³ ²²⁴ ²²⁵ ²²⁶ ²²⁷ ²²⁸ ²²⁹ ²³⁰ ²³¹ ²³² ²³³ ²³⁴ ²³⁵ ²³⁶ ²³⁷ ²³⁸ ²³⁹ ²⁴⁰ ²⁴¹ ²⁴² ²⁴³ ²⁴⁴ ²⁴⁵ ²⁴⁶ ²⁴⁷ ²⁴⁸ ²⁴⁹ ²⁵⁰ ²⁵¹ ²⁵² ²⁵³ ²⁵⁴ ²⁵⁵ ²⁵⁶ ²⁵⁷ ²⁵⁸ ²⁵⁹ ²⁶⁰ ²⁶¹ ²⁶² ²⁶³ ²⁶⁴ ²⁶⁵ ²⁶⁶ ²⁶⁷ ²⁶⁸ ²⁶⁹ ²⁷⁰ ²⁷¹ ²⁷² ²⁷³ ²⁷⁴ ²⁷⁵ ²⁷⁶ ²⁷⁷ ²⁷⁸ ²⁷⁹ ²⁸⁰ ²⁸¹ ²⁸² ²⁸³ ²⁸⁴ ²⁸⁵ ²⁸⁶ ²⁸⁷ ²⁸⁸ ²⁸⁹ ²⁹⁰ ²⁹¹ ²⁹² ²⁹³ ²⁹⁴ ²⁹⁵ ²⁹⁶ ²⁹⁷ ²⁹⁸ ²⁹⁹ ³⁰⁰ ³⁰¹ ³⁰² ³⁰³ ³⁰⁴ ³⁰⁵ ³⁰⁶ ³⁰⁷ ³⁰⁸ ³⁰⁹ ³¹⁰ ³¹¹ ³¹² ³¹³ ³¹⁴ ³¹⁵ ³¹⁶ ³¹⁷ ³¹⁸ ³¹⁹ ³²⁰ ³²¹ ³²² ³²³ ³²⁴ ³²⁵ ³²⁶ ³²⁷ ³²⁸ ³²⁹ ³³⁰ ³³¹ ³³² ³³³ ³³⁴ ³³⁵ ³³⁶ ³³⁷ ³³⁸ ³³⁹ ³⁴⁰ ³⁴¹ ³⁴² ³⁴³ ³⁴⁴ ³⁴⁵ ³⁴⁶ ³⁴⁷ ³⁴⁸ ³⁴⁹ ³⁵⁰ ³⁵¹ ³⁵² ³⁵³ ³⁵⁴ ³⁵⁵ ³⁵⁶ ³⁵⁷ ³⁵⁸ ³⁵⁹ ³⁶⁰ ³⁶¹ ³⁶² ³⁶³ ³⁶⁴ ³⁶⁵ ³⁶⁶ ³⁶⁷ ³⁶⁸ ³⁶⁹ ³⁷⁰ ³⁷¹ ³⁷² ³⁷³ ³⁷⁴ ³⁷⁵ ³⁷⁶ ³⁷⁷ ³⁷⁸ ³⁷⁹ ³⁸⁰ ³⁸¹ ³⁸² ³⁸³ ³⁸⁴ ³⁸⁵ ³⁸⁶ ³⁸⁷ ³⁸⁸ ³⁸⁹ ³⁹⁰ ³⁹¹ ³⁹² ³⁹³ ³⁹⁴ ³⁹⁵ ³⁹⁶ ³⁹⁷ ³⁹⁸ ³⁹⁹ ⁴⁰⁰ ⁴⁰¹ ⁴⁰² ⁴⁰³ ⁴⁰⁴ ⁴⁰⁵ ⁴⁰⁶ ⁴⁰⁷ ⁴⁰⁸ ⁴⁰⁹ ⁴¹⁰ ⁴¹¹ ⁴¹² ⁴¹³ ⁴¹⁴ ⁴¹⁵ ⁴¹⁶ ⁴¹⁷ ⁴¹⁸ ⁴¹⁹ ⁴²⁰ ⁴²¹ ⁴²² ⁴²³ ⁴²⁴ ⁴²⁵ ⁴²⁶ ⁴²⁷ ⁴²⁸ ⁴²⁹ ⁴³⁰ ⁴³¹ ⁴³² ⁴³³ ⁴³⁴ ⁴³⁵ ⁴³⁶ ⁴³⁷ ⁴³⁸ ⁴³⁹ ⁴⁴⁰ ⁴⁴¹ ⁴⁴² ⁴⁴³ ⁴⁴⁴ ⁴⁴⁵ ⁴⁴⁶ ⁴⁴⁷ ⁴⁴⁸ ⁴⁴⁹ ⁴⁵⁰ ⁴⁵¹ ⁴⁵² ⁴⁵³ ⁴⁵⁴ ⁴⁵⁵ ⁴⁵⁶ ⁴⁵⁷ ⁴⁵⁸ ⁴⁵⁹ ⁴⁶⁰ ⁴⁶¹ ⁴⁶² ⁴⁶³ ⁴⁶⁴ ⁴⁶⁵ ⁴⁶⁶ ⁴⁶⁷ ⁴⁶⁸ ⁴⁶⁹ ⁴⁷⁰ ⁴⁷¹ ⁴⁷² ⁴⁷³ ⁴⁷⁴ ⁴⁷⁵ ⁴⁷⁶ ⁴⁷⁷ ⁴⁷⁸ ⁴⁷⁹ ⁴⁸⁰ ⁴⁸¹ ⁴⁸² ⁴⁸³ ⁴⁸⁴ ⁴⁸⁵ ⁴⁸⁶ ⁴⁸⁷ ⁴⁸⁸ ⁴⁸⁹ ⁴⁹⁰ ⁴⁹¹ ⁴⁹² ⁴⁹³ ⁴⁹⁴ ⁴⁹⁵ ⁴⁹⁶ ⁴⁹⁷ ⁴⁹⁸ ⁴⁹⁹ ⁵⁰⁰ ⁵⁰¹ ⁵⁰² ⁵⁰³ ⁵⁰⁴ ⁵⁰⁵ ⁵⁰⁶ ⁵⁰⁷ ⁵⁰⁸ ⁵⁰⁹ ⁵¹⁰ ⁵¹¹ ⁵¹² ⁵¹³ ⁵¹⁴ ⁵¹⁵ ⁵¹⁶ ⁵¹⁷ ⁵¹⁸ ⁵¹⁹ ⁵²⁰ ⁵²¹ ⁵²² ⁵²³ ⁵²⁴ ⁵²⁵ ⁵²⁶ ⁵²⁷ ⁵²⁸ ⁵²⁹ ⁵³⁰ ⁵³¹ ⁵³² ⁵³³ ⁵³⁴ ⁵³⁵ ⁵³⁶ ⁵³⁷ ⁵³⁸ ⁵³⁹ ⁵⁴⁰ ⁵⁴¹ ⁵⁴² ⁵⁴³ ⁵⁴⁴ ⁵⁴⁵ ⁵⁴⁶ ⁵⁴⁷ ⁵⁴⁸ ⁵⁴⁹ ⁵⁵⁰ ⁵⁵¹ ⁵⁵² ⁵⁵³ ⁵⁵⁴ ⁵⁵⁵ ⁵⁵⁶ ⁵⁵⁷ ⁵⁵⁸ ⁵⁵⁹ ⁵⁶⁰ ⁵⁶¹ ⁵⁶² ⁵⁶³ ⁵⁶⁴ ⁵⁶⁵ ⁵⁶⁶ ⁵⁶⁷ ⁵⁶⁸ ⁵⁶⁹ ⁵⁷⁰ ⁵⁷¹ ⁵⁷² ⁵⁷³ ⁵⁷⁴ ⁵⁷⁵ ⁵⁷⁶ ⁵⁷⁷ ⁵⁷⁸ ⁵⁷⁹ ⁵⁸⁰ ⁵⁸¹ ⁵⁸² ⁵⁸³ ⁵⁸⁴ ⁵⁸⁵ ⁵⁸⁶ ⁵⁸⁷ ⁵⁸⁸ ⁵⁸⁹ ⁵⁹⁰ ⁵⁹¹ ⁵⁹² ⁵⁹³ ⁵⁹⁴ ⁵⁹⁵ ⁵⁹⁶ ⁵⁹⁷ ⁵⁹⁸ ⁵⁹⁹ ⁶⁰⁰ ⁶⁰¹ ⁶⁰² ⁶⁰³ ⁶⁰⁴ ⁶⁰⁵ ⁶⁰⁶ ⁶⁰⁷ ⁶⁰⁸ ⁶⁰⁹ ⁶¹⁰ ⁶¹¹ ⁶¹² ⁶¹³ ⁶¹⁴ ⁶¹⁵ ⁶¹⁶ ⁶¹⁷ ⁶¹⁸ ⁶¹⁹ ⁶²⁰ ⁶²¹ ⁶²² ⁶²³ ⁶²⁴ ⁶²⁵ ⁶²⁶ ⁶²⁷ ⁶²⁸ ⁶²⁹ ⁶³⁰ ⁶³¹ ⁶³² ⁶³³ ⁶³⁴ ⁶³⁵ ⁶³⁶ ⁶³⁷ ⁶³⁸ ⁶³⁹ ⁶⁴⁰ ⁶⁴¹ ⁶⁴² ⁶⁴³ ⁶⁴⁴ ⁶⁴⁵ ⁶⁴⁶ ⁶⁴⁷ ⁶⁴⁸ ⁶⁴⁹ ⁶⁵⁰ ⁶⁵¹ ⁶⁵² ⁶⁵³ ⁶⁵⁴ ⁶⁵⁵ ⁶⁵⁶ ⁶⁵⁷ ⁶⁵⁸ ⁶⁵⁹ ⁶⁶⁰ ⁶⁶¹ ⁶⁶² ⁶⁶³ ⁶⁶⁴ ⁶⁶⁵ ⁶⁶⁶ ⁶⁶⁷ ⁶⁶⁸ ⁶⁶⁹ ⁶⁷⁰ ⁶⁷¹ ⁶⁷² ⁶⁷³ ⁶⁷⁴ ⁶⁷⁵ ⁶⁷⁶ ⁶⁷⁷ ⁶⁷⁸ ⁶⁷⁹ ⁶⁸⁰ ⁶⁸¹ ⁶⁸² ⁶⁸³ ⁶⁸⁴ ⁶⁸⁵ ⁶⁸⁶ ⁶⁸⁷ ⁶⁸⁸ ⁶⁸⁹ ⁶⁹⁰ ⁶⁹¹ ⁶⁹² ⁶⁹³ ⁶⁹⁴ ⁶⁹⁵ ⁶⁹⁶ ⁶⁹⁷ ⁶⁹⁸ ⁶⁹⁹ ⁷⁰⁰ ⁷⁰¹ ⁷⁰² ⁷⁰³ ⁷⁰⁴ ⁷⁰⁵ ⁷⁰⁶ ⁷⁰⁷ ⁷⁰⁸ ⁷⁰⁹ ⁷¹⁰ ⁷¹¹ ⁷¹² ⁷¹³ ⁷¹⁴ ⁷¹⁵ ⁷¹⁶ ⁷¹⁷ ⁷¹⁸ ⁷¹⁹ ⁷²⁰ ⁷²¹ ⁷²² ⁷²³ ⁷²⁴ ⁷²⁵ ⁷²⁶ ⁷²⁷ ⁷²⁸ ⁷²⁹ ⁷³⁰ ⁷³¹ ⁷³² ⁷³³ ⁷³⁴ ⁷³⁵ ⁷³⁶ ⁷³⁷ ⁷³⁸ ⁷³⁹ ⁷⁴⁰ ⁷⁴¹ ⁷⁴² ⁷⁴³ ⁷⁴⁴ ⁷⁴⁵ ⁷⁴⁶ ⁷⁴⁷ ⁷⁴⁸ ⁷⁴⁹ ⁷⁵⁰ ⁷⁵¹ ⁷⁵² ⁷⁵³ ⁷⁵⁴ ⁷⁵⁵ ⁷⁵⁶ ⁷⁵⁷ ⁷⁵⁸ ⁷⁵⁹ ⁷⁶⁰ ⁷⁶¹ ⁷⁶² ⁷⁶³ ⁷⁶⁴ ⁷⁶⁵ ⁷⁶⁶ ⁷⁶⁷ ⁷⁶⁸ ⁷⁶⁹ ⁷⁷⁰ ⁷⁷¹ ⁷⁷² ⁷⁷³ ⁷⁷⁴ ⁷⁷⁵ ⁷⁷⁶ ⁷⁷⁷ ⁷⁷⁸ ⁷⁷⁹ ⁷⁸⁰ ⁷⁸¹ ⁷⁸² ⁷⁸³ ⁷⁸⁴ ⁷⁸⁵ ⁷⁸⁶ ⁷⁸⁷ ⁷⁸⁸ ⁷⁸⁹ ⁷⁹⁰ ⁷⁹¹ ⁷⁹² ⁷⁹³ ⁷⁹⁴ ⁷⁹⁵ ⁷⁹⁶ ⁷⁹⁷ ⁷⁹⁸ ⁷⁹⁹ ⁸⁰⁰ ⁸⁰¹ ⁸⁰² ⁸⁰³ ⁸⁰⁴ ⁸⁰⁵ ⁸⁰⁶ ⁸⁰⁷ ⁸⁰⁸ ⁸⁰⁹ ⁸¹⁰ ⁸¹¹ ⁸¹² ⁸¹³ ⁸¹⁴ ⁸¹⁵ ⁸¹⁶ ⁸¹⁷ ⁸¹⁸ ⁸¹⁹ ⁸²⁰ ⁸²¹ ⁸²² ⁸²³ ⁸²⁴ ⁸²⁵ ⁸²⁶ ⁸²⁷ ⁸²⁸ ⁸²⁹ ⁸³⁰ ⁸³¹ ⁸³² ⁸³³ ⁸³⁴ ⁸³⁵ ⁸³⁶ ⁸³⁷ ⁸³⁸ ⁸³⁹ ⁸⁴⁰ ⁸⁴¹ ⁸⁴² ⁸⁴³ ⁸⁴⁴ ⁸⁴⁵ ⁸⁴⁶ ⁸⁴⁷ ⁸⁴⁸ ⁸⁴⁹ ⁸⁵⁰ ⁸⁵¹ ⁸⁵² ⁸⁵³ ⁸⁵⁴ ⁸⁵⁵ ⁸⁵⁶ ⁸⁵⁷ ⁸⁵⁸ ⁸⁵⁹ ⁸⁶⁰ ⁸⁶¹ ⁸⁶² ⁸⁶³ ⁸⁶⁴ ⁸⁶⁵ ⁸⁶⁶ ⁸⁶⁷ ⁸⁶⁸ ⁸⁶⁹ ⁸⁷⁰ ⁸⁷¹ ⁸⁷² ⁸⁷³ ⁸⁷⁴ ⁸⁷⁵ ⁸⁷⁶ ⁸⁷⁷ ⁸⁷⁸ ⁸⁷⁹ ⁸⁸⁰ ⁸⁸¹ ⁸⁸² ⁸⁸³ ⁸⁸⁴ ⁸⁸⁵ ⁸⁸⁶ ⁸⁸⁷ ⁸⁸⁸ ⁸⁸⁹ ⁸⁹⁰ ⁸⁹¹ ⁸⁹² ⁸⁹³ ⁸⁹⁴ ⁸⁹⁵ ⁸⁹⁶ ⁸⁹⁷ ⁸⁹⁸ ⁸⁹⁹ ⁹⁰⁰ ⁹⁰¹ ⁹⁰² ⁹⁰³ ⁹⁰⁴ ⁹⁰⁵ ⁹⁰⁶ ⁹⁰⁷ ⁹⁰⁸ ⁹⁰⁹ ⁹¹⁰ ⁹¹¹ ⁹¹² ⁹¹³ ⁹¹⁴ ⁹¹⁵ ⁹¹⁶ ⁹¹⁷ ⁹¹⁸ ⁹¹⁹ ⁹²⁰ ⁹²¹ ⁹²² ⁹²³ ⁹²⁴ ⁹²⁵ ⁹²⁶ ⁹²⁷ ⁹²⁸ ⁹²⁹ ⁹³⁰ ⁹³¹ ⁹³² ⁹³³ ⁹³⁴ ⁹³⁵ ⁹³⁶ ⁹³⁷ ⁹³⁸ ⁹³⁹ ⁹⁴⁰ ⁹⁴¹ ⁹⁴² ⁹⁴³ ⁹⁴⁴ ⁹⁴⁵ ⁹⁴⁶ ⁹⁴⁷ ⁹⁴⁸ ⁹⁴⁹ ⁹⁵⁰ ⁹⁵¹ ⁹⁵² ⁹⁵³ ⁹⁵⁴ ⁹⁵⁵ ⁹⁵⁶ ⁹⁵⁷ ⁹⁵⁸ ⁹⁵⁹ ⁹⁶⁰ ⁹⁶¹ ⁹⁶² ⁹⁶³ ⁹⁶⁴ ⁹⁶⁵ ⁹⁶⁶ ⁹⁶⁷ ⁹⁶⁸ ⁹⁶⁹ ⁹⁷⁰ ⁹⁷¹ ⁹⁷² ⁹⁷³ ⁹⁷⁴ ⁹⁷⁵ ⁹⁷⁶ ⁹⁷⁷ ⁹⁷⁸ ⁹⁷⁹ ⁹⁸⁰ ⁹⁸¹ ⁹⁸² ⁹⁸³ ⁹⁸⁴ ⁹⁸⁵ ⁹⁸⁶ ⁹⁸⁷ ⁹⁸⁸ ⁹⁸⁹ ⁹⁹⁰ ⁹⁹¹ ⁹⁹² ⁹⁹³ ⁹⁹⁴ ⁹⁹⁵ ⁹⁹⁶ ⁹⁹⁷ ⁹⁹⁸ ⁹⁹⁹ ¹⁰⁰⁰ ¹⁰⁰¹ ¹⁰⁰² ¹⁰⁰³ ¹⁰⁰⁴ ¹⁰⁰⁵ ¹⁰⁰⁶ ¹⁰⁰⁷ ¹⁰⁰⁸ ¹⁰⁰⁹ ¹⁰¹⁰ ¹⁰¹¹ ¹⁰¹² ¹⁰¹³ ¹⁰¹⁴ ¹⁰¹⁵ ¹⁰¹⁶ ¹⁰¹⁷ ¹⁰¹⁸ ¹⁰¹⁹ ¹⁰²⁰ ¹⁰²¹ ¹⁰²² ¹⁰²³ ¹⁰²⁴ ¹⁰²⁵ ¹⁰²⁶ ¹⁰²⁷ ¹⁰²⁸ ¹⁰²⁹ ¹⁰³⁰ ¹⁰³¹ ¹⁰³² ¹⁰³³ ¹⁰³⁴ ¹⁰³⁵ ¹⁰³⁶ ¹⁰³⁷ ¹⁰³⁸ ¹⁰³⁹ ¹⁰⁴⁰ ¹⁰⁴¹ ¹⁰⁴² ¹⁰⁴³ ¹⁰⁴⁴ ¹⁰⁴⁵ ¹⁰⁴⁶ ¹⁰⁴⁷ ¹⁰⁴⁸ ¹⁰⁴⁹ ¹⁰⁵⁰ ¹⁰⁵¹ ¹⁰⁵² ¹⁰⁵³ ¹⁰⁵⁴ ¹⁰⁵⁵ ¹⁰⁵⁶ ¹⁰⁵⁷ ¹⁰⁵⁸ ¹⁰⁵⁹ ¹⁰⁶⁰ ¹⁰⁶¹ ¹⁰⁶² ¹⁰⁶³ ¹⁰⁶⁴ ¹⁰⁶⁵ ¹⁰⁶⁶ ¹⁰⁶⁷ ¹⁰⁶⁸ ¹⁰⁶⁹ ¹⁰⁷⁰ ¹⁰⁷¹ ¹⁰⁷² ¹⁰⁷³ ¹⁰⁷⁴ ¹⁰⁷⁵ ¹⁰⁷⁶ ¹⁰⁷⁷ ¹⁰⁷⁸ ¹⁰⁷⁹ ¹⁰⁸⁰ ¹⁰⁸¹ ¹⁰⁸² ¹⁰⁸³ ¹⁰⁸⁴ ¹⁰⁸⁵ ¹⁰⁸⁶ ¹⁰⁸⁷ ¹⁰⁸⁸ ¹⁰⁸⁹ ¹⁰⁹⁰ ¹⁰⁹¹ ¹⁰⁹² ¹⁰⁹³ ¹⁰⁹⁴ ¹⁰⁹⁵ ¹⁰⁹⁶ ¹⁰⁹⁷ ¹⁰⁹⁸ ¹⁰⁹⁹ ¹¹⁰⁰ ¹¹⁰¹ ¹¹⁰² ¹¹⁰³ ¹¹⁰⁴ ¹¹⁰⁵ ¹¹⁰⁶ ¹¹⁰⁷ ¹¹⁰⁸ ¹¹⁰⁹ ¹¹¹⁰ ¹¹¹¹ ¹¹¹² ¹¹¹³ ¹¹¹⁴ ¹¹¹⁵ ¹¹¹⁶ ¹¹¹⁷ ¹¹¹⁸ ¹¹¹⁹ ¹¹²⁰ ¹¹²¹ ¹¹²² ¹¹²³ ¹¹²⁴ ¹¹²⁵ ¹¹²⁶ ¹¹²⁷ ¹¹²⁸ ¹¹²⁹ ¹¹³⁰ ¹¹³¹ ¹¹³² ¹¹³³ ¹¹³⁴ ¹¹³⁵ ¹¹³⁶ ¹¹³⁷ ¹¹³⁸ ¹¹³⁹ ¹¹⁴⁰ ¹¹⁴¹ ¹¹⁴² ¹¹⁴³ ¹¹⁴⁴ ¹¹⁴⁵ ¹¹⁴⁶ ¹¹⁴⁷ ¹¹⁴⁸ ¹¹⁴⁹ ¹¹⁵⁰ ¹¹⁵¹ ¹¹⁵² ¹¹⁵³ ¹¹⁵⁴ ¹¹⁵⁵ ¹¹⁵⁶ ¹¹⁵⁷ ¹¹⁵⁸ ¹¹⁵⁹ ¹¹⁶⁰ ¹¹⁶¹ ¹¹⁶² ¹¹⁶³ ¹¹⁶⁴ ¹¹⁶⁵ ¹¹⁶⁶ ¹¹⁶⁷ ¹¹⁶⁸ ¹¹⁶⁹ ¹¹⁷⁰ ¹¹⁷¹ ¹¹⁷² ¹¹⁷³ ¹¹⁷⁴ ¹¹⁷⁵ ¹¹⁷⁶ ¹¹⁷⁷ ¹¹⁷⁸ ¹¹⁷⁹ ¹¹⁸⁰ ¹¹⁸¹ ¹¹⁸² ¹¹⁸³ ¹¹⁸⁴ ¹¹⁸⁵ ¹¹⁸⁶ ¹¹⁸⁷ ¹¹⁸⁸ ¹¹⁸⁹ ¹¹⁹⁰ ¹¹⁹¹ ¹¹⁹² ¹¹⁹³ ¹¹⁹⁴ ¹¹⁹⁵ ¹¹⁹⁶ ¹¹⁹⁷ ¹¹⁹⁸ ¹¹⁹⁹ ¹²⁰⁰ ¹²⁰¹ ¹²⁰² ¹²⁰³ ¹²⁰⁴ ¹²⁰⁵ ¹²⁰⁶ ¹²⁰⁷ ¹²⁰⁸ ¹²⁰⁹ ¹²¹⁰ ¹²¹¹ ¹²¹² ¹²¹³ ¹²¹⁴ ¹²¹⁵ ¹²¹⁶ ¹²¹⁷ ¹²¹⁸ ¹²¹⁹ ¹²²⁰ ¹²²¹ ¹²²² ¹²²³ ¹²²⁴ ¹²²⁵ ¹²²⁶ ¹²²⁷ ¹²²⁸ ¹²²⁹ ¹²³⁰ ¹²³¹ ¹²³² ¹²³³ ¹²³⁴ ¹²³⁵ ¹²³⁶ ¹²³⁷ ¹²³⁸ ¹²³⁹ ¹²⁴⁰ ¹²⁴¹ ¹²⁴² ¹²⁴³ ¹²⁴⁴ ¹²⁴⁵ ¹²⁴⁶ ¹²⁴⁷ ¹²⁴⁸ ¹²⁴⁹ ¹²⁵⁰ ¹²⁵¹ ¹²⁵² ¹²⁵³ ¹²⁵⁴ ¹²⁵⁵ ¹²⁵⁶ ¹²⁵⁷ ¹²⁵⁸ ¹²⁵⁹ ¹²⁶⁰ ¹²⁶¹ ¹²⁶² ¹²⁶³ ¹²⁶⁴ ¹²⁶⁵ ¹²⁶⁶ ¹²⁶⁷ ¹²⁶⁸ ¹²⁶⁹ ¹²⁷⁰ ¹²⁷¹ ¹²⁷² ¹²⁷³ ¹²⁷⁴ ¹²⁷⁵ ¹²⁷⁶ ¹²⁷⁷ ¹²⁷⁸ ¹²⁷⁹ ¹²⁸⁰ ¹²⁸¹ ¹²⁸² ¹²⁸³ ¹²⁸⁴ ¹²⁸⁵ ¹²⁸⁶ ¹²⁸⁷ ¹²⁸⁸ ¹²⁸⁹ ¹²⁹⁰ ¹²⁹¹ ¹²⁹² ¹²⁹³ ¹²⁹⁴ ¹²⁹⁵ ¹²⁹⁶ ¹²⁹⁷ ¹²⁹⁸ ¹²⁹⁹ ¹³⁰⁰ ¹³⁰¹ ¹³⁰² ¹³⁰³ ¹³⁰⁴ ¹³⁰⁵ ¹³⁰⁶ ¹³⁰⁷ ¹³⁰⁸ ¹³⁰⁹ ¹³¹⁰ ¹³¹¹ ¹³¹² ¹³¹³ ¹³¹⁴ ¹³¹⁵ ¹³¹⁶ ¹³¹⁷ ¹³¹⁸ ¹³¹⁹ ¹³²⁰ ¹³²¹ ¹³²² ¹³²³ ¹³²⁴ ¹³²⁵ ¹³²⁶ ¹³²⁷ ¹³²⁸ ¹³²⁹ ¹³³⁰ ¹³³¹ ¹³³² ¹³³³ ¹³³⁴ ¹³³⁵ ¹³³⁶ ¹³³⁷ ¹³³⁸ ¹³³⁹ ¹³⁴⁰ ¹³⁴¹ ¹³⁴² ¹³⁴³ ¹³⁴⁴ ¹³⁴⁵ ¹³⁴⁶ ¹³⁴⁷ ¹³⁴⁸ ¹³⁴⁹ ¹³⁵⁰ ¹³⁵¹ ¹³⁵² ¹³⁵³ ¹³⁵⁴ ¹³⁵⁵ ¹³⁵⁶ ¹³⁵⁷ ¹³⁵⁸ ¹³⁵⁹ ¹³⁶⁰ ¹³⁶¹ ¹³⁶² ¹³⁶³ ¹³⁶⁴ ¹³⁶⁵ ¹³⁶⁶ ¹³⁶⁷ ¹³⁶⁸